

# berlinski kwasik

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.6**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (44.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	30 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand